

# MENUS

Du 19 decembre au 25  
decembre 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Macédoine	Potage	Potage	Potage	Terrine de langouste et écrevisse
	<b>PLAT</b>	Lasagnes bolognaises*VF Salade	Bœuf bourguignon*VF Pâte papillon	Omelette Ratatouille	Roti de porc*VF Haricot vert	Lasagne au saumon Salade	Saucisse de Toulouse*VF Purée	Sauté de cerf*VF Pomme de terre en éventail et haricot vert
	<b>DESSERT</b>	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Saint Paulin	Fruits de saison Cantal	Edam Pâtisserie	Fruits de saison Saint nectaire	Fruits de saison Bleu	Fromage Buche maison
<u>DINER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Pâté en croute aux châtaignes et terrine de chevreuil	Potage
	<b>PLAT</b>	Croque-monsieur*VF Endives	Fruits de mer à la nage Brocolis	Spaghetti à la carbonara Salade	Boulettes d'agneau*UE Gratin dauphinois	Escalope à l'ancienne*VF Julienne de légumes	Boudin blanc*VF Ecrasé de pomme de terre	Beignet de poisson Jardinière de légumes
	<b>DESSERT</b>	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Liégeois café	Fromage blanc	Crème vanille	Roulée chocolat	Fruits Desserts variés

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande françaises ou UE